

MENUS SEMAINE DU 13 NOVEMBRE AU 19 NOVEMBRE 2023



LUNDI 13/11	Crêpe au fromage Rôti de veau Petits pois Fromage Fruit
MARDI 14/11	Salade verte Emincé de bœuf Stroganoff Crique Fromage Compote bio
MERCREDI 15/11	Carottes râpées Saucisse de Toulouse Mijotée de haricots blancs Fromage Crème dessert vanille
JEUDI 16/11	Salade de museau Cuisse de pintade Purée de potiron bio Fromage Fruit
VENDREDI 17/11	Salade de chou-fleur (Maïs et olive noir) Dos de saumon Coquillettes bio Fromage Fruit
SAMEDI 18/11	Feuilleté aux champignons Echine de porc sauce charcutière Blettes persillées Fromage Fruit
DIMANCHE 19/11	Salade de perles Navarin d'agneau et ses légumes Fromage Tarte aux pommes

Les menus **peuvent être modifiés** en fonction des approvisionnements

Pour toutes modifications des réservations, veuillez prévenir le CCAS au 04.75.44.56.97

Jeudi pour **modifier le repas** du lundi

Vendredi pour » « « « « du mardi et du mercredi

Lundi pour » « « « « du jeudi

Mardi pour » « « « « du vendredi

Mercredi pour » « « « « du Week-end

!!!Attention les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés dans le tableau ci-dessous :

<i>Arachide</i>	<i>Crustacés</i>	<i>Fruits à coque</i>	<i>Gluten</i>
<i>Lait</i>	<i>Mollusques</i>	<i>Œufs</i>	<i>Poisson</i>
<i>Soja</i>	<i>Sésame</i>	<i>Lupin</i>	<i>Céleri</i>
<i>Anhydrides sulfureux /sulfites</i>	<i>Moutarde</i>		

Si vous souhaitez avoir des renseignements supplémentaires concernant les éventuels allergènes présents dans les plats veuillez contacter : la cuisine centrale-allée du 22 janvier 1963-Guilherand Granges au 04.75.44.45.64

Respectez la date limite de consommation indiquée sur l'étiquette, tout produit non consommé doit être impérativement détruit dès le lendemain, ne pas congeler les repas.